



Ny app lansert i kampen mot matsvinn!

Over 260 serveringssteder er allerede med i KuttMatsvinn2020 og er i gang med veiing og registrering av matavfallet sitt. Unilever Food Solutions har i samarbeid med KuttMatsvinn2020 utviklet appen «Wise Up On Waste», som er et nyttig verktøy i det viktige arbeidet med å hindre at matsvinn oppstår på serveringsstedene.

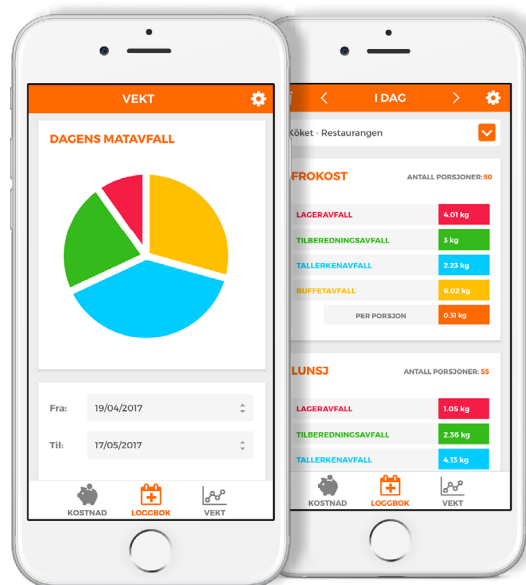
Unilever Food Solutions er stolt samarbeidspartner i dette banebrytende matsvinnprosjektet og har et sterkt engasjement innen bærekraftig utvikling. De har mye kunnskap om matsvinn etter å ha hatt fokus på dette temaet i flere år allerede.

- Vi så behovet for et enkelt og brukervennlig verktøy som kunne gi oversikt over avfallsutviklingen. Med rett kunnskap er det enklere å sette inn effektive svinnreducerende tiltak der det er nødvendig, sier Bjørn Jørgensen hos Unilever Food Solutions.

KuttMatsvinn2020-appen «Wise Up On Waste» forenkler registreringsarbeidet av matavfallet og gir god oversikt over hvor det oppstår og hva som genererer det, samt kostnadene forbundet med dette. Appen er webbasert og fungerer derfor godt på tvers av ulike plattformer, som pc, mobil og nettbrett, og ulike operativsystemer. Man kan også enkelt skrive ut rapporter i ulike formater, som igjen kan videresendes til KuttMatsvinn2020-prosjektet, dersom man er med på dette. Appen tilbys gratis til bransjen som et av bidragene til prosjektet fra Unilever Food Solutions.

- Appen som Unilever Food Solutions har utviklet er et viktig bidrag til bransjen og KuttMatsvinn2020-prosjektet. Den gjør at alle og enhver, store som små, faktisk har mulighet til å jobbe med å redusere sitt matsvinn uten de store investeringene. Slike leverandører, som tenker helhetlig og løsningsorientert rundt bærekraft, ønsker vi å samarbeide med, sier Cathrine Dehli som er direktør for bærekraft hos Nordic Choice Hotels.

WUOW
WISE UP ON WASTE



Bli med på KuttMatsvinn2020!

Det kastes mat for mange milliarder kroner per år i Norge. Det er ikke bærekraftig, verken for lønnsomhet, miljø eller samfunn. «Kutt Matsvinn 2020» er et samarbeidsprosjekt innen norsk serveringsbransje der målet er at hoteller, kantiner og restauranter over hele landet skal kutte matsvinnet med 20 prosent innen 2020. Prosjektet



ledes av Matvett og hele serveringsbransjen er invitert til å være med. Ved å inngå en treårig avtale får deltakerne tilgang til felles verktøy for måling og rapportering, skreddersydde kurs for opplæring av ansatte samt felles grafisk profil og kommunikasjonsaktiviteter ut mot gjestene.

- Vi setter stor pris på engasjementet til Unilever Food Solutions i KuttMatsvinn2020, og at de ønsker å bidra til mer bærekraftige løsninger for sine kunder. Ved å utvikle og tilby en matsvinn-app gratis til hele bransjen vil terskelen for å redusere matsvinnet hos

de enkelte serveringsstedene blir mye lavere, og vi får flere med i kampen mot matsvinnet, sier Anne-Grete Haugen hos Matvett.

Registrering av matavfallet via KuttMatsvinn2020-appen «Wise Up On Waste» gjør det enkelt å delta ved at du får ferdige rapporter du kan sende inn til prosjektet. Alle i bransjen oppfordres til å bli med på å øke sin kompetanse og kutte matsvinnet!

Appen finner du på ufs.com/kuttmatsvinn2020.

MER INFORMASJON?

For mer informasjon om appen eller andre bilder/formater, ta kontakt med:

Ellen Beate Hauge
Channel Marketing Manager hos Unilever Food Solutions
Tlf. 47 30 22 22 / Mail: ellen-beate.hauge@unilever.com

For mer informasjon om KuttMatsvinn2020-prosjektet, ta kontakt med:

Anne Marie Schrøder
Kommunikasjonssjef hos Matvett
Tlf. 95 22 09 95 / Mail: ams@matvett.no

VEDLEGG:

- Tekst i word-format
- Logoer (KuttMatsvinn2020, WUOW, Unilever Food Solutions, Matvett, Østfoldforskning)
- Bilde av app som vist over